

# 日本一のトビウオ漁業を受け継いで (屋久島のトッピーを全国へ)

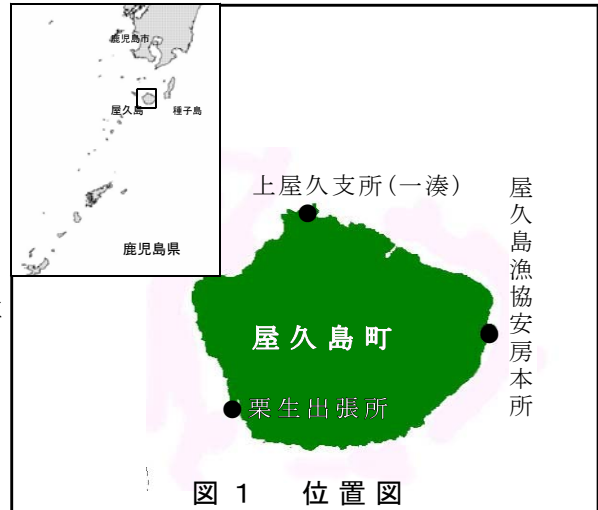
屋久島漁業協同組合 トビウオ船主会 箕作 秀吉

## 1 地域の概要

屋久島は、鹿児島市の南約130kmの洋上にあり、九州最高峰の宮之浦岳をはじめとする高峰がそびえ洋上アルプスとも呼ばれている。

多様な野生の動植物が多く見られる自然豊かな島でトビウオ、ゴマサバ、タンカン、屋久杉など農林水産業の盛んな地域である。

また、世界自然遺産に登録されてからは、多くの観光客が訪れる観光の島でもある。



## 2 漁業の概要

屋久島漁業協同組合は、組合員数269名で、平成18年の水揚げ量が1,192トン、水揚げ金額が4億8,300万円で、トビウオロープ曳き漁業やゴマサバ、アオダイなどの一本釣り漁業が主体である。

トビウオロープ曳き漁業は、安房地区で現在14統が操業しており、平成18年は漁獲量が901トン、漁獲金額が2億700万円で漁協全体に占める割合は、漁獲量で76%、金額で43%と屋久島漁協で最も重要な漁業となっている。

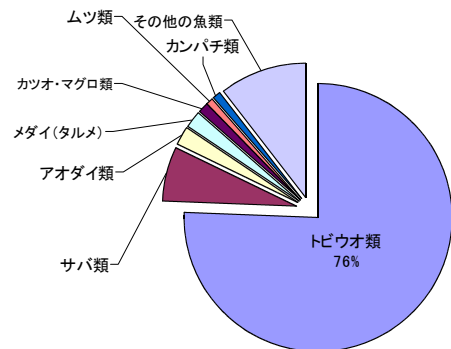


図2 屋久島漁協魚種別漁獲量(H18)

## 3 トビウオロープ曳き浮敷網漁業の概要

トビウオロープ曳き漁業は、昭和39年頃に与論出身の私の父とその兄が追い込み漁を参考に考案したものである。

その後、ポールローラーの導入などの改良が加えられ、昭和50年代半ば以降は4月から6月の時期トビ漁の減少に伴って、それまでの浮敷網に代わってロープ曳きがトビウオ漁の主流になっていった。

操業方法は本船に3~5名、片船に1名乗船して2隻で操業する。まず、本船の網を入れ、2隻で網なりを正常に保ちながら網を曳く。そして30分くらいしたら円を描くように両船ともロープを絞っていき、片船は自船のロープを手繰り揚げた後、海に飛び込んで、魚が網の外に逃げないようにする。最後に、本船は網を袋状に絞りトビウオを漁獲する。これを1日に4、5回繰り返す。

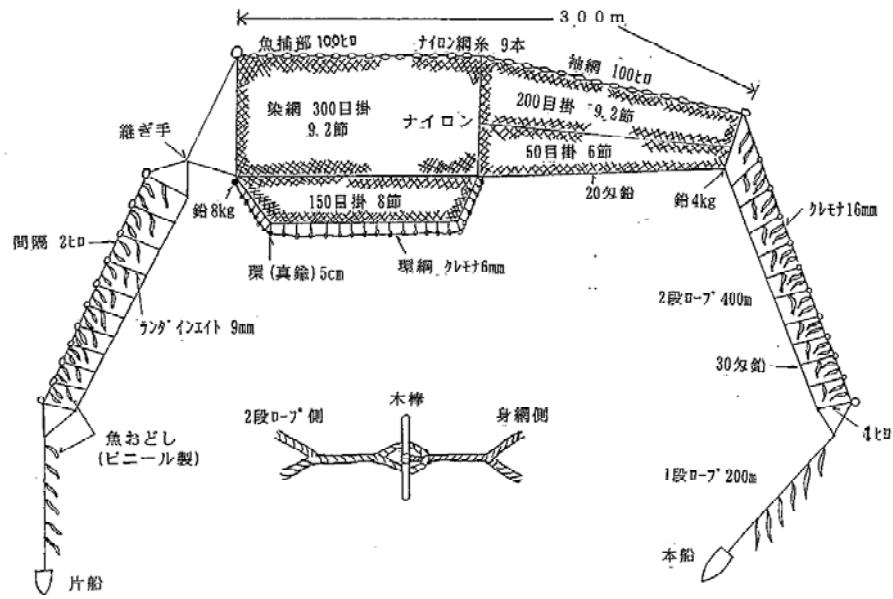


図3 トビウオロープ曳き浮敷網漁具図

#### 4 サラリーマンからトビウオ漁師へ

屋久島の安房に生まれた私は父も漁師であったことから、子どもの頃から海に親しみ高校まで屋久島で過ごしたあと鹿児島島の大学に進んだ。



図4 安永丸 (6.6トン) と片船

卒業後は福岡でサラリーマン生活を8年間送ったが、父親の強いすすめと子どもの頃から慣れ親しんだ屋久島の豊かな海へのあこがれから、帰郷して父の後を継ぐことを決意した。

帰郷後、10ヶ月間は父と共に操業し、技術の習得に努めたが、父が船を降りてからは失敗の連続であった。

意気込んで網を入れても潮の流れや風向きを、十分計算できないために他の船の操業の邪魔になったり、ある時は、操船ミスによりスクリューに網が絡んで、僚船に港まで曳航されたこともあった。

そして、乗組員から信頼されていた父とは違い、技術的に未熟な私は、乗組員との人間関係を作るのにも苦勞した。

## 5 屋久島漁協トビウオ船主会

このような中で、トビウオ船主会の先輩方のアドバイスや情報交換を通じた毎日の操業は非常に助けとなった。

この船主会は、ロープ曳きを行っている14統全てが加入し、共同出荷や資材の共同購入を行ったり、話し合いにより操業規則などを決めている。特にトビウオ漁の最盛期には、生産調整のための休漁や水揚げの制限なども協議する。

### (1) 操業の効率化

出漁後、各船は10時、12時、13時の定時に漁獲状況を漁協の担当者に無線で報告する。漁協ではこの情報を基に保冷車や出荷資材などを準備するとともに、販売先や価格の協議などを行う。

この取り組みを始めた頃は、大漁した船が操業場所を知られないために早い時期に漁獲量を報告しないこともあった。しかし、船主会で話し合いを重ね、現在では各船主が正確に漁獲量を報告するようになっている。

これによって、今では、僚船の情報を基により良い漁場の選択を効率的に行うことが出来るようになった。

### (2) 品質管理の徹底

沖の漁場では、ロープ曳きの操業と獲れたトビウオの箱詰め・氷打ちの作業を繰り返す。これら一連の鮮度保持、品質管理は、それぞれの船主に任されるわけであるが、屋久島では年間を通じて大小様々な種類のトビウオが漁獲される。トビウオの種類毎に箱詰めの尾数や箱の種類などが異なることもあって、鮮度保持に取り組み始めた頃は、船ごとの管理にバラツキが生じ出荷先からの苦情が絶えなかった。

苦情が寄せられる度に、漁協の担当者の呼びかけに応じて船主会を開催し、多い時には週に何回も話し合いを行った。そして、漁獲物ごとに船名を記入した札を置き、どの生産者のトビウオかが分かるようにした。それによって、各船主とも乗組員の指導にも力を入れるようになり、徐々にトビウオの鮮度は向上し入り数の間違いも減少した。

これらの取り組みにより、屋久島産のトビウオは徐々に鹿児島市場を始め築地市場、福岡市場などでも高い評価を得るようになり、屋久島産トビウオのブランドが確立されていった。

私も船主会の運営委員長を務めたことがあり、考え方の異なる先輩船主の方々をまとめて、休漁や水揚げ完了時刻を指示していくのには苦勞した。

しかし、共販の体制をとっている以上、全ての生産者が鮮度保持や品質管理の取り決めに徹底しなければ、屋久島トビウオのブランドを守っていくことは出来ません。



図5 選別・箱詰め作業



図6 積み込み作業

### (3) 販路の拡大

近年は量よりも品数を揃えたいと言う都市部の量販店の要望に応じて、5尾入り程度の小箱も作るようにした。漁協の担当者が個々の量販店からの注文や漁獲状況に応じて各船に箱数を指示し、船主会で決めた当番が箱の仕分けや出荷の作業を行う。操業後の作業で大変であるが、これにより量販店への出荷体制を確立することが出来た。

また、ここ数年は特に、福岡の大手量販店で行われた即売会などにも船主会から参加するなど、販売者や消費者の意見を直接聴きながら、鹿児島県漁連とも連携して販売の促進、販路の拡大に努めている。その結果、これまでは鹿児島、福岡、東京などが中心だったが最近は関西や東北地方にも出荷するようになり屋久島産トビウオの販売先が広がりがつある。

## 6 漁獲物の付加価値向上

船主会では町や漁協、青年部と連携してロープ曳きで漁獲されるトビウオや低利用の魚の活用や新しい食べ方の提案などを行っている。

屋久島漁協青年部では、トビウオバーガーなるものを試作して町の産業祭で販売したり、漁業者の奥さん達を中心にトビウオハンバーグなどを作って好評を得ている。

また、個人的には昨年から自家製のすり身や一夜干しの加工品と新鮮な漁獲物を直接販売する取り組みを行っている。市場では価格の安い小型のトビウオや混獲されるシイラなどの雑魚を新鮮なその日のうちに買いやすい100円均一や200円均一で販売している。

お客さんの反応は上々で、「あの魚は今は売ってないの？」などと良く声をかけられるようになった。お客さんの声を聴くと大型のハマトビウオなどは、扱いやすいように切り分けて売ると良いことも分かってきた。

このような取り組みの中で、乗組員の生活も考えながら経営を安定させていこうと考えている。





図7 トビウオハンバーグ試食



図8 自家製品の加工場

## 7 今後の取り組み

### (1) 販売促進活動の充実・強化

私たち生産者がもっと積極的に量販店の現場へも出向き、消費者や販売店の意向を肌で感じながら漁業生産に取り組んでいければと思っている。これまで、あまりトビウオを食べる習慣がなかった地域へも出向き屋久島のトビウオのおいしさを伝えていけたらとも考えている。

また、世界自然遺産の島、屋久島に毎年たくさん訪れる観光客の皆さんにもトビウオのおいしさが伝わるように、町が進めている地産地消の取組にも積極的に協力していきたいと考えている。

### (2) 漁業技術の向上

トビウオロープ曳きの漁具の取扱には、ある程度自信が持てるようになったが、今後更に、改良を加えて、ひき網の長さや網地の構成について研究していきたいと思う。

また、トビウオは回遊性の強い魚なので、いかに効率的に漁場探索を行うかが、重要である。今後は、私がこれまでに蓄えてきた操業記録などの情報をデータ分析して自分独自の漁場探索技術も向上させていきたいと思う。

また、漁協合併後は青年部活動が低迷していたが、平成18年12月に屋久島漁協青年部が結成され他の地区の漁業者との技術交流の機会が増えた。更に、今年度は熊毛全体の漁協青年部組織の設立も計画されていることから種子島の漁協青年部とも情報交換を行うことを楽しみにしてる。

そして、これらを活かしながら安房集落で取り組んでいるシマアジ飼付け漁業や一本釣漁業などにも取組み、組み合わせ操業による経営の安定化を図っていきたいと考えている。

### (3) 屋久島漁協トビウオ船主会の連携強化

屋久島漁協のトビウオ船主会は、これまでトビウオ漁業の発展に大きな役割を果たしてきたが、温暖化の影響によるトビウオの分布の変化、近年の燃油や資材の高騰、魚価

の低迷，後継者不足などのトビウオ漁業を取り巻く厳しい現状に対応していくために，より一層，情報を共有し，会員の緊密な連携の元，活動を強化していく必要があると感じている。

また，いつの日か全国の津々浦々に屋久島産のトビウオが不足するぐらいトビウオを届けることが出来ればと思う。

そして，父達が考案し先輩漁師達が改良を重ねてきた，この鹿児島にしかないトビウオロープ曳き漁業の技術に磨きをかけるとともに，日本一の漁獲量を誇る屋久島のトビウオを守りながらこれからも頑張っていきたいと思う。